

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina pizza fermentación larga ecológica.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo 300w molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo 300W ecológico.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 - 15%	
	Ceniza %	0.5 - 0.6	
	Acidez Grasas en MG.KOM	1.36g	
	Proteínas	13.14g	
	Gluten Húmedo	24 - 26%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	240 - 400	
	Índice de maltosa	1.8 - 2.7	

VIDA ÚTIL 3 meses.

IDENTIFICACIÓN LOTE AA/MM/DD

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario.

ENVASADO Formato 25kgs, 10kgs y 5kgs.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1472KJ	Azúcares	2.02g
Grasas totales	1.36g	Proteínas	13.14g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.27g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	69.27g	Fibra	2.49g